



MANDRAROSSA

CALAMOSSA ROSÉ

Il Rosé esuberante che si distingue
per freschezza e mineralità



Rosato Frizzante Terre Siciliane IGT



Uve autoctone a bacca rossa



Vigneti allevati a controspalliera e potati a guyot.
4.000 – 5.000 piante/ha.



Suoli sabbiosi e calcarei



Esposizione dei vigneti a sud-est,
a 180 - 250 mt s.l.m.



Prima settimana di settembre



12% vol



0,75 L

Vinificazione

Dopo la macerazione di 8-10 ore ad una temperatura di 12-14 °C le uve vengono pressate e il mosto fatto fermentare per 15-20 giorni a 16-18 °C. Il vino farà affinamento per 3 mesi in vasche di acciaio, prima di essere rifermentato, successivamente affinato per 3 mesi in bottiglia.

Note di degustazione

Il vino ha un colore rosa cipria, una spuma fine e persistente, al naso è piacevolmente delicato con sentori di amarena e lamponi. Al palato è molto fresco ed equilibrato.

Temperatura di servizio

10-12 °C

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, in abbinamento ad antipasti di pesce, crostacei e crudità di pesce.